

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Di era modern ini masyarakat semakin berani untuk mencoba sesuatu yang baru dan menginginkan hal yang praktis. Kondisi ini menuntut produsen untuk lebih kreatif dan inovatif dalam menciptakan sesuatu dalam segala bidang, termasuk dalam pemenuhan kebutuhan pokok seperti pangan. Salah satu produk pangan yang menunjang kondisi ini adalah minuman penunda lapar. Salah satu produk yang bisa di manfaatkan sebagai minuman susu dengan penambahan *jelly* jagung.

Susu berperisa merupakan susu dengan berbagai varian rasa. Susu yang digunakan adalah susu bubuk karena harganya yang terjangkau dan dapat disimpan dalam waktu yang cukup lama. Perisa yang digunakan adalah perisa khusus susu, hal ini bertujuan agar perisa mampu larut ke dalam susu. Varian rasa yang dipilih adalah stroberi, jeruk, melon, dan mangga karena rasa tersebut merupakan rasa yang digemari masyarakat dan umum digunakan dalam produk susu.

*Jelly* merupakan makanan setengah padat yang terbuat dari sari buah-buahan dan gula (Sutrisno, 2006). Menurut Anggadiredja (2009), bahan utama penyusun *jelly* adalah hidrokoloid. Hidrokoloid merupakan suatu koloid larut dalam air, yang mampu mengentalkan larutan atau mampu membentuk gel dari suatu larutan tersebut. Bahan hidrokoloid mempunyai karakteristik khas dalam membentuk strukturnya. Salah satu hidrokoloid yang mempunyai ciri untuk membentuk *gel* yaitu gelatin. Gelatin merupakan hidrokoloid yang terbuat dari ekstrak tulang hewan. Karakteristik gel yang dihasilkan dari gelatin dapat dipadukan dengan penggunaan sari dari bahan alami sebagai pemberi rasa dan warna.

Menurut Badan Pusat Statistika, nilai produksi jagung manis di Indonesia pada tahun 2018 mencapai 30 juta ton. Produksi jagung manis yang melimpah menyebabkan menurunnya nilai jual jagung manis. Pengolahan jagung menjadi produk siap saji akan meningkatkan nilai jual, salah satunya dengan mengolah jagung manis menjadi *jelly* jagung.

*Jelly* jagung diproduksi dengan nama dagang “SUJALI” yang merupakan singkatan dari “Susu Jagung Jeli”. SUJALI merupakan produk minuman yang memiliki kandungan nutrisi yang tinggi dengan penambahan *jelly* jagung pada bagian bawah dan susu yang memiliki aneka rasa pada bagian atas. Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat *jelly* jagung adalah air, gula, karagenan dan jagung manis. Sedangkan minuman aneka rasa yang digunakan adalah susu yang diberi perisa jeruk, stroberi, melon dan mangga. SUJALI dikemas dalam botol PET (*Polyethilene Therephthalate*) dengan kemasan 300 mL.

Survei terhadap produk susu jagung *jelly* “SUJALI” dilakukan terhadap 150 responden acak. Hasil survei dapat dilihat pada Lampiran A. Survei dilakukan untuk mengetahui pangsa pasar, potensi kelayakan usaha, serta sebagai pertimbangan harga jual produk walaupun harga jual juga ditentukan berdasarkan analisa ekonomi. Usaha *home industry* SUJALI dijalankan di Jl. Juwiningan no 105, Surabaya, Jawa Timur dengan satu orang direktur dan tiga orang karyawan produksi. Model tata letak mesin dan peralatan yang digunakan adalah *product layout*. Kapasitas produksi pengolahan SUJALI adalah 500 botol (@300 mL) per hari. Pemasaran dilakukan melalui media sosial dan penjualan langsung.

## **1.2. Tujuan**

Untuk merencanakan *home industry* produksi minuman SUJALI dengan kapasitas 500 botol @300 mL per hari dan evaluasi kelayakannya.